GE86VT

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Planet First 100% Recycled Paper

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.
Registrare il prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 1 2011-04-29 1:54:59

ITALIANO

INDICE

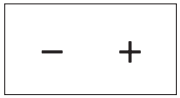
Guida di riferimento rapida....2
Forno....3
Pannello di controllo....4
Accessori....4
Uso del manuale di istruzioni....5
Informazioni importanti sulla sicurezza....5
Istruzioni di sicurezza importanti....6
Legenda dei simboli e delle icone....6
Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde....6
Installazione del forno a microonde....9
Impostazione dell'orologio....10
Istruzioni in caso di dubbi o problemi....10
Cottura/riscaldamento....11
Livelli di potenza....11
Interruzione della cottura....12
Regolazione del tempo di cottura....12
Uso della funzione riscaldamento automatico....12
Impostazioni della funzione riscaldamento automatico....13
Uso della funzione cottura automatica....13
Impostazioni della funzionalità di cottura automatica....14
Guida alla cottura a vapore (solo ge86vt-sx,ssx,bx,bbx)....14
Uso della funzione doratura manuale....16
Impostazioni per la doratura manuale....16
Uso della funzione scongelamento rapido automatico....17
Impostazioni della funzione scongelamento rapido automatico....18
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante....18
Scelta degli accessori....18
Grigliatura....19
Combinazione microonde e grill....19
Uso della funzione memory....20
Disattivazione dei segnali acustici....21
Uso della funzione sicurezza bambini....21
Guida ai materiali per la cottura....21
Guida alla cottura....22
Pulizia del forno a microonde....31
Conservazione e riparazione del forno a microonde....31
Specifiche tecniche....32

GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

Per cuocere i cibi.

1. Collocare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza premendo il tasto una o più volte fino a impostare il valore desiderato.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).

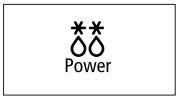


3. Premere il tasto ◊.

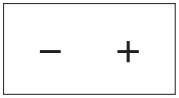
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici.

Per scongelare rapidamente e in modo automatico i cibi.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Rapido** (❄❄).



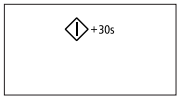
2. Selezionare il peso degli alimenti premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto (◊).

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi.

Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

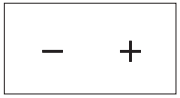


GE86VT_XET-03933G_IT.indd 2 2011-04-29 1:55:00

Per grigliare i cibi.

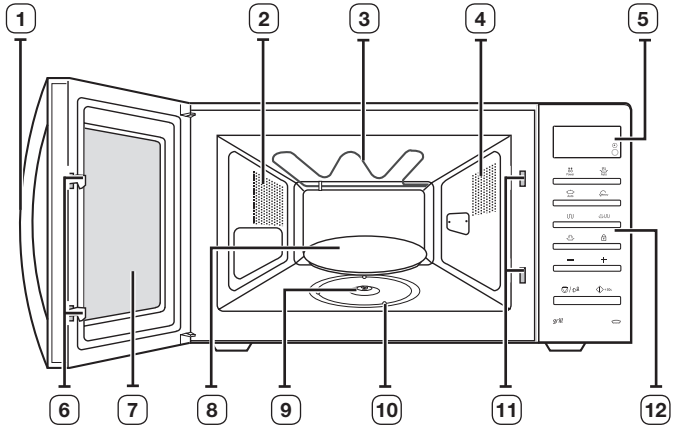
1. Premere il tasto ⏦.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto ⏀

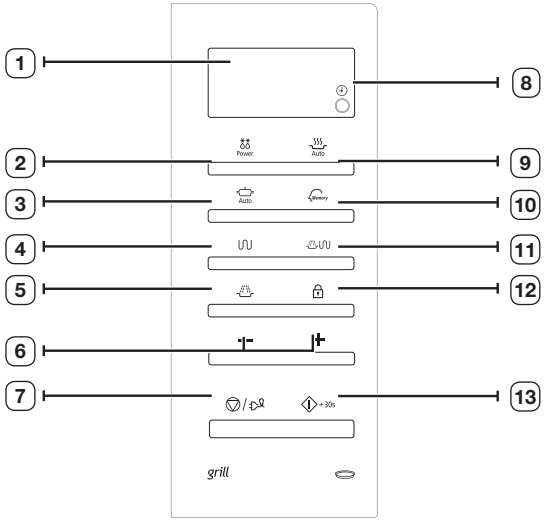
FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. GRILL
4. SPIA
5. DISPLAY
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. SPORTELLO
8. PIASTRA GIREVOLE
9. ACCOPPIATORE
10. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
11. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
12. PANNELLO DI CONTROLLO

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 3 2011-04-29 1:55:00

PANNELLO DI CONTROLLO

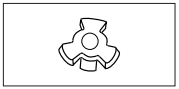


1. DISPLAY
2. TASTO SCONGELAMENTO RAPIDO AUTOMATICO
3. SELEZIONE COTTURA AUTOMATICA
4. SELEZIONE MODALITA' GRILL
5. SELEZIONE MODALITA' MICROONDE/LIVELLO DI POTENZA
6. Tasto SU (+) / GIU' (—) (tempo di cottura, peso e dimensione della portata)
7. TASTO STOP/ANNULLA
8. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
9. SELEZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
10. TASTO MEMORY (Memoria)
11. SELEZIONE MODALITA' COMBINATA
12. SELEZIONE SICUREZZA BAMBINI
13. TASTO AVVIO

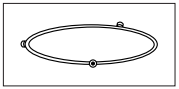
ACCESSORI

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

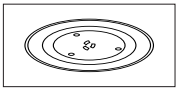
1. **Accoppiatore**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



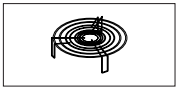
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



4. **Griglia metallica**, da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



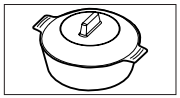
5. **Piatto doratore**

   Scopo: Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre, mantiene croccanti torte e pizze.

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 4 2011-04-29 1:55:00

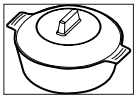
6. **Recipiente per la cottura a vapore**, vedere pagg 14-15.



Scopo : Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Power Steam (Vapore).

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **Grill** (♨) e **Combi** (♨♨).

Mod operativa	MW (♨)	GRILL (♨)	COMBI (♨♨)
 (Recipiente per cottura a vapore)	O	X	X

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.
Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 5 2011-04-29 1:55:01

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

AVVERTENZA — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare lesioni personali lievi o danni alla proprietà.

- Avvertenza; pericolo di incendio
- Avvertenza; superficie calda
- Avvertenza; elettricità
- Avvertenza; materiale esplosivo
- NON tentare di.
- Seguire le istruzioni fornite.
- NON disassemblare.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- NON toccare.
- Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
- Nota
- Importante

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE.

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergenti sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Per gli apparecchi di Classe B, si tratta di apparecchi idonei all'uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Rispettare sempre queste precauzioni

⚠ AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni a questo forno a microonde devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi chiusi in contenitori a chiusura ermetica.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 6 2011-04-29 1:55:03

Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro. (Solo modello da tavolo)	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diuenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.	✓	✓		
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.	✓	✓	✓	✓
L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.	✓	✓	✓	✓
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓

L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso. (Solo modello da tavolo)	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacitùà fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.	✓	✓	✓	✓

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 7 2011-04-29 1:55:06

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.	✓	✓	✓	
AVVERTENZA: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.	✓		✓	✓
AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.	✓		✓	
AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓
Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.	✓		✓	✓
AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;			✓	
Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.	✓	✓	✓	✓
Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti con un contenitore d'acqua al suo interno.	✓	✓	✓	✓
Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile. Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio (solo modello con funzione di pulizia)		✓	✓	
Prima di attivare la modalità pulizia, rimuovere eventuali fuoriuscite di alimenti, mentre durante la pulizia è possibile lasciare all'interno del forno gli utensili e i recipienti specificati nel manuale d'uso. (Solo modello con funzione pulizia)	✓	✓	✓	✓
Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi. (Solo modello da incasso.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENZIONE				
Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;	✓		✓	
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;	✓		✓	✓

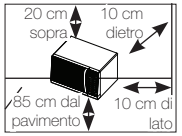
GE86VT_XET-03933G_IT.indd 8 2011-04-29 1:55:08

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;	✓	✓		✓
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
Non toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.			✓	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.	✓			✓
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale (vedere Installazione del forno a microonde)	✓		✓	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

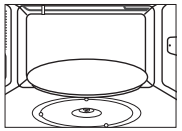
INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
   Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
   Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.



3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 9 2011-04-29 1:55:09

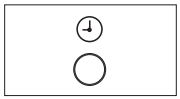
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

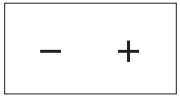
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

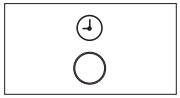
1. Per visualizzare l'ora...	**Quindi, premere il tasto ...**
nel formato a 24 ore	Una volta
nel formato a 12 ore	Due volte



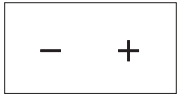
2. Per impostare l'ora, premere i tasti (—) e (+).



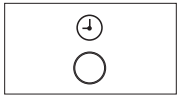
3. Premere il tasto .



4. Per impostare i minuti, premere i tasti (—) e (+).



5. Premere il tasto .



ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto .

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- Il timer è impostato correttamente e/o è stato premuto il tasto ?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 10 2011-04-29 1:55:10

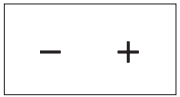
COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto .

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 850 W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo nuovamente il tasto finché sul display apparirà il corretto numero di watt. Consultare la tabella dei livelli di potenza.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto ◇.

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (800 W), è sufficiente premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

LIVELLI DI POTENZA

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	GRILL
ALTO	800 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BASSO	300 W	-
SCONGELAMENTO (❄)	180 W	-
BASSO/MANTIENI CALDO	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	600 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	300 W	1100 W

Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

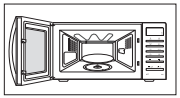
Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 11 2011-04-29 1:55:10

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

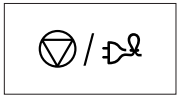
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

1. Per una interruzione temporanea;
Aprire lo sportello.



Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente ◈.

2. Per un arresto totale;
Premere ▽.



Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop** (▽).

Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo il tasto **Stop** (▽).

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

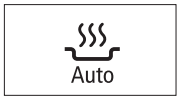
Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

Premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

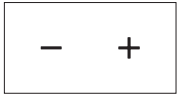
USO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La funzione Riscaldamento automatico ha quattro tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare le dimensioni della portata premendo i tasti (—) e (+).
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Riscaldamento automatico** (♨).



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (—) e (+). (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto ◈.

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 12 2011-04-29 1:55:10

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

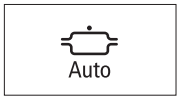
La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Codice/ Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Piatti pronti (congelati)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2. Piatti pronti (surgelati)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Prendere l'alimento precotto e verificare se il piatto sia adatto al microonde. Forare la pellicola dell'alimento precotto. Posizionare l'alimento precotto surgelato al centro della piastra girevole. Questo programma è adatto a cibi precotti surgelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
3. Zuppa/Salsa (congelata)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Versare la zuppa/salsa in una fondina o in un recipiente fondo di ceramica. Coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
4. Bevande caffè, latte, tè, acqua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	1-2 min.	Versare in una tazza (150 ml) o una scodella (250 ml) di ceramica e collocare il contenitore al centro della piastra girevole. Scaldare senza coperchio. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).

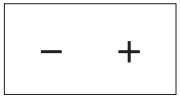
USO DELLA FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

La funzione Cottura automatica ha tre tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare le dimensioni della portata premendo i tasti (—) e (+). Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

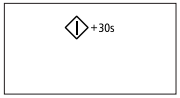
1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Cottura automatica** ( ).



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (—) e (+). (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto ⏀.



Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

ITALIANO

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 13 2011-04-29 1:55:11

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

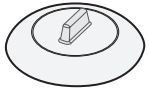
Codice/ Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Pasta gratinata (surgelata)	200 g 400 g	2-3 min.	Collocare la pasta gratinata surgelata su un piatto in Pyrex Collocare il piatto sulla griglia. Questo programma è adatto per pasta gratinata surgelata tipo lasagne, cannelloni o maccheroni.
2. Mini quiches/ Pizzette (surgelate)	150 g (4-6 pezzi) 250 g (7-9 pezzi)	-	Collocare le mini quiches o le pizzette surgelate sulla griglia in modo uniforme.
3. Gratin di pesce (surgelato)	200 g 400 g	2-3 min.	Collocare il gratin di pesce surgelato su un piatto in Pyrex Collocare il piatto sulla griglia. Questo programma è adatto a cibi precotti surgelati come filetti di pesce con salsa e verdure.

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO GE86VT-SX,SSX,BX,BBX)

Il recipiente è stato sviluppato sul principio della cottura a vapore e consente di cucinare piati rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per una cottura a tempo record di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:

Pirofila

Vassoio


Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C. Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

CONDIZIONI PER L'USO:

- Non utilizzare:
  - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zucchero o grasso,
  - con il grill, la funzione di riscaldamento girevole attiva, o su un piano di cottura.
- Lavare accuratamente le parti in acqua saponata prima dell'uso.
- Per i tempi di cottura consigliati, vedere le istruzioni riportate sulla tabella della pagina seguente.

CURA:

- Il recipiente per la cottura a vapore può essere lavato in lavatrice.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detergente liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

SCONGELAMENTO:

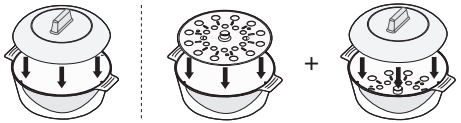
Collocare il cibo surgelato nella pirofila del recipiente per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo senza danneggiare il cibo.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 14 2011-04-29 1:55:11

COTTURA:

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	800 W	5-6	1-2	Pirofila con vassoio + coperchio
	Istruzioni Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nella pirofila. Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone. Incoperchiare.				
Verdure crude	300 g	800 W	4-5	1-2	Pirofila con vassoio + coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nella pirofila. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Pirofila con vassoio + coperchio
	Istruzioni Collocare le verdure surgelate nella pirofila. Inserire il vassoio nella pirofila. Aggiungere 1 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo.				
Riso	250 g	800 W	15-18	5-10	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella pirofila. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.				
Patate in camicia	500 g	800 W	7-8	2-3	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Pesare e mondare le patate e collocarle nella pirofila. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Collocare lo stufato nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa (congelata)	400 g	800 W	3-4	1-2	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Versare nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa surgelata	400 g	800 W	8-10	2-3	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nella pirofila. Incoperchiare.				
Composta di frutta	250 g	800 W	3-4	2-3	Pirofila + coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nella pirofila. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 cucchiai di zucchero. Incoperchiare.				

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



Pirofila + coperchio Pirofila con vassoio + coperchio

PRECAUZIONI:

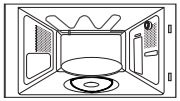
- Fare attenzione quando si solleva il coperchio del recipiente poiché il vapore che ne fuoriesce può essere molto caldo.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia il recipiente dopo la cottura.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 15 2011-04-29 1:55:11

USO DELLA FUNZIONE DORATURA MANUALE

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill (♨)] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.



Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.

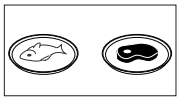
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.

Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.

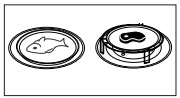
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.

Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore (ad es. scodelle in plastica).



Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.



5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

Pulizia del piatto doratore

Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Nota

Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

IMPOSTAZIONI PER LA DORATURA MANUALE

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill (♨) per 3-5 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Tempo di pre-riscaldamento	Potenza	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pancetta	4 fette (80 g)	3 min.	600 W + Grill	3½-4	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	3 min.	450 W + Grill	4-5	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Patate al forno	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grill	5-6 8-9	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Disporle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore e sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia.
Surgelati hamburger	2 pezzi (125 g)	3 min.	600 W + Grill	7-7½	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre gli hamburger surgelati uno accanto all'altro sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 16 2011-04-29 1:55:11

Alimento	Dimensione della portata	Tempo di pre-riscaldamento	Potenza	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Baguette surgelate	200-250 g (2 pezzi)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le baguette farcite (per es. con pomodoro e formaggio) una di fianco all'altra sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizza surgelata	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizzette surgelate	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le pizzette in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza congelata	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Surgelati bastoncini di pesce	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio d'olio e collocarvi i bastoncini di pesce sistemati in cerchio. Girarli dopo 4 min (5 pezzi) o dopo 6 min (10 pezzi).
Bocconcini di pollo surgelati	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 min (125 g) o 5 min. (250 g).

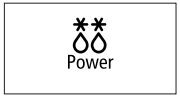
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO RAPIDO AUTOMATICO

La funzione Scongelamento rapido automatico consente di scongelare carne, pollame, pesce, pane e dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.
E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

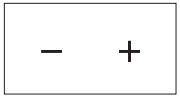
Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Rapido** (✱✱ / ôô). (Fare riferimento alla tabella a lato.)



2. Selezionare il peso degli alimenti premendo i tasti (—) e (+).
E' possibile impostare fino a 1500 g.



3. Premere il tasto ⏀.

Risultato:

- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- Premere nuovamente il tasto ⏀ per terminare lo scongelamento

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Cottura/Riscaldamento" a pagina 11.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 17 2011-04-29 1:55:12

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO RAPIDO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi di Scongelamento rapido automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce o il pane/i dolci su un piatto di ceramica.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di carne di vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette o macinata.
2. Pollame	200-1500 g	20-60 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di polli interi e porzioni.
3. Pesce	200-1500 g	20-50 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di pesci interi e filetti.
4. Pane/ Dolci	125-625 g	5-20 min.	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.

Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelamento manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e il tempo di scongelamento, vedere pagina 26.

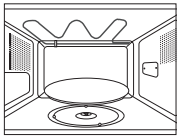
SCELTA DELLA POSIZIONE DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura. Vi è una sola posizione indicata. All'utente viene indicato quando utilizzare la posizione verticale.

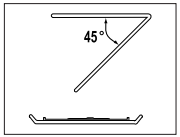
- Posizione orizzontale per grigliatura o cottura con combinazione microonde + grill

Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.

Per collocare l'elemento riscaldante in posizione	Operazione da eseguire
Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill).	• Tirare verso di sé l'elemento riscaldante. • Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete superiore del forno



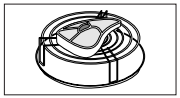
Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.



SCELTA DEGLI ACCESSORI

Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc...

Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti al forno a microonde e al forno tradizionale. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.



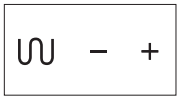
Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 21-22.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 18 2011-04-29 1:55:12

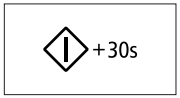
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.

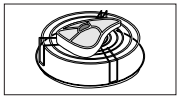
1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** (⏦) e impostare il tempo di riscaldamento girando la — manopola +.



2. Premere il tasto ⏀.



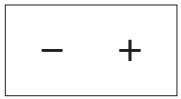
3. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano. Chiudere lo sportello.



4. Premere il tasto ⏦.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

5. Impostare il tempo di grigliatura premendo i tasti (—) e (+). Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



6. Premere il tasto ⏀.

Risultato: Inizia la grigliatura. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente.
Il sistema è progettato per prevenire un eccessivo riscaldamento del forno.

Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno poiché possono essere bollenti. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **Grill** (⏦) e **Combi** (⏦).

Mod operativa	**MW** (⏦)	**GRILL** (⏦) / **COMBI** (⏦⏦)
	O	X

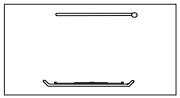
COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

Utilizzare **SEMPRE** materiali adatti alla cottura a microonde e ai forni tradizionali. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare

SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

1. Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; vedere a pagina 18 per ulteriori dettagli.



2. Aprire lo sportello.
Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 19 2011-04-29 1:55:13

3. Premere il tasto **Combi** (🍲 ∿∿).

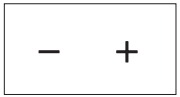
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

🍲 ∿∿ (modalità microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)

Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Combi** (🍲 ∿∿) fino a quando appare il valore appropriato.

Non è possibile impostare la temperatura del grill.

4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+). Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



5. Premere il tasto ⏀.

Risultato: Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **Grill** (∿∿) e **Combi** (🍲 ∿∿).

Mod operativa	MW (🍲)	GRILL (∿∿) / COMBI (🍲 ∿∿)
	O	X

USO DELLA FUNZIONE MEMORY

In caso si effettui sovente la cottura o il riscaldamento di uno stesso tipo di cibo, è possibile memorizzare il tempo di cottura e i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare ogni volta.

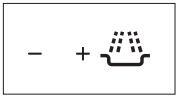
E' possibile memorizzare due diverse impostazioni.

Memorizzazione delle impostazioni.

1. Per programmare... — **Quindi, premere il tasto Memory ( )...**

Prima impostazione — Una volta (P1 sul display)
Seconda impostazione — Due volte (P2 sul display)

2. Impostare il programma di cottura desiderato (tempo di cottura e potenza), se necessario.



3. Premere il tasto ⏀.

Risultato: Le impostazioni sono ora memorizzate nella memoria del forno.

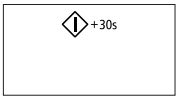
Uso delle impostazioni.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Per selezionare... — **Quindi, premere il tasto Memory ( )...**

Prima impostazione — Una volta (P1 sul display)
Seconda impostazione — Due volte (P2 sul display)

2. Premere il tasto ⏀.



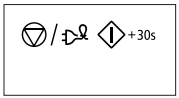
Risultato: Il cibo viene cotto secondo le impostazioni selezionate.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 20 2011-04-29 1:55:13

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Premere contemporaneamente i tasti ⏚ e ⏀.

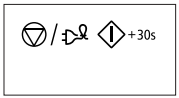


Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.

2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ⏚ e ⏀.



Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

USO DELLA FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** (🔒) per un secondo.

Risultato:

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza "L".

2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** (🔒) per un secondo.

Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 21 2011-04-29 1:55:14

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**

✓✗ **: Usare con attenzione**

✗ **: Non sicura**

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 22 2011-04-29 1:55:14

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura.
Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + selvaggio)	250 g	800 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + grani)	250 g	800 W	18-19	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 23 2011-04-29 1:55:14

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (850 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	3½-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4½-5	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 24 2011-04-29 1:55:14

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura
Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 850 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30 e 40 °C.
LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.
NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 25 2011-04-29 1:55:14

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec. a 1 min.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande Caffè, latte, tè, acqua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versare in una tazza (150 ml) o una scodella (250 ml) di ceramica e collocare il contenitore al centro della piastra girevole. Scaldare senza coperchio. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
Zuppa (congelata)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 26 2011-04-29 1:55:14

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

SCONGELAMENTO MANUALE

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.
Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.
Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.
Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.
Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e ~ -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 27 2011-04-29 1:55:14

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g	6½-7½	5-25	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	500 g	13-14		
Braciole di maiale	250 g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14½-15½	15-40	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	900 g	28-30		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g (2 pezzi)	6-7	5-15	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	400 g (4 pezzi)	12-13		
Frutta				
Frutti di bosco	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi	½-1	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
	4 pezzi	2-2½		
Toast/sandwich	250 g	4½-5		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	8-10		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.
Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 28 2011-04-29 1:55:14

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1° tempo per lato (min.)	2° tempo per lato (min.)	Istruzioni
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Baguette/ Pane all'aglio	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-	Disporre la baguette surgelata diagonalmente sulla carta da forno collocata sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill solo 2-3	Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Collocare le crocchette di pollo sulla griglia.
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 4 minuti.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1° tempo per lato (min.)	2° tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	4-5	4½-5½	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3	Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	-Grill solo 2-3	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.
Toast Hawaii (ananas, prosciutto, formaggio a fette)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 29 2011-04-29 1:55:14

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1° tempo per lato (min.)	2° tempo per lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13	Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello (medio)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la grigliatura.
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	1 mele (circa 200 g) 2 mele (circa 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 850 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 850 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 30 2011-04-29 1:55:14

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole

Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

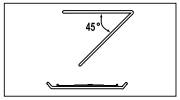
1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni al forno a microonde devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Non rimuovere MAI il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 31 2011-04-29 1:55:14

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	GE86VT
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico Microonde Grill Modalità combinata	 1200 W 1100 W 2300 W
Potenza generata	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso netto	 13 kg circa

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codice N.: DE68-03933G

GE86VT_XET-03933G_IT.indd 32 2011-04-29 1:55:15